FAMILIA DEICAS
URUGUAY

CRU D'EXCEPTION

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2023
VARIEDADES	
Cabernet Sauvignon	100%
ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12,8%
pH	3,35
Acidez total	3,6 g de H_2SO_4/L

ENÓLOGO
Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN
Sierra de Mahoma

DISTANCIA AL MAR
40 km



DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Mar de Piedras se asienta sobre el Basamento Cristalino precámbrico, con más de 1.000 millones de años: granitos y esquistos verticales con presencia de prasinita. La baja fertilidad y la moderada retención hídrica obligan a la raíz a buscar profundidad, condición que en Cabernet Sauvignon se traduce en taninos de grano fino, concentración mesurada y una columna mineral que sostiene la guarda.
La topografía de colinas marcadas, dominada por la Sierra Mahoma, asegura drenaje en años húmedos y exposición pareja en la maduración. A 40 km del Atlántico, la influencia oceánica modera las temperaturas estivales y prolonga el ciclo, preservando acidez natural y precisión aromática. Es un terruño que prioriza tensión sobre opulencia, estructura sobre volumen: las condiciones que permiten construir un Cabernet de evolución larga, austero en su juventud y de desarrollo lento en botella

DETALLE DE VENDIMIA
La vendimia 2023 estuvo marcada por la sequía más severa de nuestra generación: precipitaciones 53% por debajo de lo normal en todo el año, con meses sin una sola lluvia. La brotación se adelantó levemente, aunque el crecimiento fue lento por la falta de agua y las bajas temperaturas primaverales. A medida que avanzaba el verano y la demanda atmosférica crecía, el agua disponible en los suelos se agotó, exigiendo riegos sostenidos para contener un estrés hídrico severo.
Las temperaturas estivales fueron elevadas y estables, con medias 2 grados por encima del promedio histórico en enero y febrero, y 3 grados en marzo, sin oscilaciones bruscas. La cosecha se extendió del 31 de enero al 17 de marzo, con rendimientos muy bajos por el tamaño reducido de las bayas.
Para un Cabernet Sauvignon de gran guarda, estas condiciones resultan particularmente favorables. La relación piel-pulpa elevada por el menor tamaño de las bayas concentra antocianos y taninos de calidad, mientras que la estabilidad térmica del verano permitió una maduración fenólica completa sin pérdida de acidez por golpes de calor. El estrés hídrico controlado, sostenido por riegos puntuales, profundizó la expresión mineral del esquisto y produjo taninos firmes pero de grano fino, condición indispensable para una evolución larga en botella. Es un perfil de añada que se construye desde la concentración y la estructura, no desde la opulencia: el material para un Cabernet austero, denso y de proyección extendida.

SUELO
Esquistos verticales del Basamento Cristalino precámbrico, con presencia de prasinita. La disposición vertical de las láminas funciona como sistema natural de drenaje en años húmedos y, simultáneamente, como vía de penetración para las raíces, que descienden en profundidad buscando agua y nutrientes. Suelo de baja fertilidad y moderada retención hídrica, condiciones que limitan el vigor vegetativo y favorecen bayas pequeñas, concentración fenólica y la impronta mineral característica de Mar de Piedras.

VINIFICACIÓN
Cosecha manual y selección en bodega. La fermentación se realiza en dos formatos complementarios: una fracción en foudres de madera con pigeage manual, que aporta delicadeza en la extracción y oxigenación controlada, y otra fracción en tanques de acero inoxidable trabajada principalmente con délestage, técnica que permite una extracción profunda y homogénea respetando la integridad del hollejo.
La maceración total se extiende por 20 días, con un inicio de fermentación de extracción intensa y un cierre progresivamente más suave. La madurez fenólica excepcional de la añada permite trabajar las semillas como aporte estructural: los taninos de pepita, plenamente maduros, se incorporan deliberadamente para sostener la arquitectura del vino y reforzar su capacidad de guarda, sin riesgo de astringencia verde.

CRIANZA
18 meses en barricas de roble francés seleccionadas de tonelerías bordelesas, con 36 meses de secado. Barricas de segundo, tercer y cuarto uso.

POTENCIAL DE GUARDA
Más de 20 años

NOTA DE CATA
Color rojo rubí profundo.
En nariz, austero y preciso, con notas de cassis, mora negra y grafito sobre un fondo de tabaco. Es mineral como piedra de cantera. La fruta se expresa madura y definida, sin trazas vegetales ni notas de pirazinas. La madera, integrada, acompaña con sutileza, aportando matices de cedro y especias finas sin protagonismo aromático.
En boca es lineal y vertical, de cuerpo medio a medio-pleno, sostenido por una acidez natural que aporta frescura y dirección. Los taninos son firmes y abundantes, de grano fino. La concentración es densa pero contenida, sin opulencia, con un paso preciso que prioriza la tensión sobre el volumen.
El final es largo y mineral, con una persistencia salina que refuerza el carácter atlántico del viñedo. Un Cabernet Sauvignon construido desde la sobriedad y la estructura, con una arquitectura que proyecta más de dos décadas de evolución en botella.